

Kräuterkränzchen

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Aufgehen lassen: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

ergibt 2 Stück

1 Portion aufgegangener Zopf-
teig (siehe Grundrezept)

ca. 8 Esslöffel gemischte
Kräuter (z. B. Petersilie,
Kerbel, Dill), gehackt

Formen: Teig in 2 Portionen
teilen, rechteckig ca. 2 mm
dick auswallen. Beide Teig-
stücke mit je der Hälfte der
Kräuter bestreuen, von der
breiten Seite her aufrollen
(1). Die Teigenden mit Was-
ser bestreichen, möglichst
nahtlos zu einem Ring zusam-
menfügen, auf ein mit Backpa-
pier belegtes Blech legen. Teig
alle 3–4 cm bis ca. 1½ cm an den
inneren Rand einschneiden,
dann die eingeschnittenen Teile
aufstellen (2). Kränzchen
zugedeckt ca. 20 Min. aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen.

Backen: Siehe «Osterhasen».

Tip: Statt 2 Kränze 6 kleine Kränzchen als Osternestli
backen: Vor dem Aufgehen in die Mitte jedes Kränzchens
eine kleine, in Alufolie gewickelte Kartoffel legen. Teig
ca. 15 Min. aufgehen lassen, mit Ei bestreichen. Backen
wie oben, jedoch nur ca. 15 Minuten. Kartoffel entfernen,
ein Osterei hineinlegen.



1) Ausgewallten Teig mit
Kräutern bestreuen und
aufrollen



2) Ring einschneiden, Teile
aufstellen